

LoScrivodaMe

Blog Condiviso by Lo.Da.Me Servizi - p.iva 04331100406

Progetto #Eatmantua. Il giardino dei sapori



 2017-08-26 10:00 - 2017-09-10 23:00

Progetto Eatmantua. Il giardino dei Sapori

Mantova, Palazzo Te, dal 26 agosto

È stato presentato il progetto #EATMANTUA e il programma completo delle numerose iniziative, tavole rotonde, conferenze e cene-evento che animeranno l'estate nella villa dei Gonzaga, nell'anno in cui Mantova (insieme a Bergamo, Brescia e Cremona) è stata nominata Capitale Europea dell'Enogastronomia 2017 (European Region of Gastronomy 2017).

PALAZZO TE

Anticamente situato su un'isola posta al centro del quarto lago di Mantova ora prosciugato, Palazzo Te è uno dei più straordinari esempi di villa rinascimentale suburbana manierista. L'intero complesso, decorato tra il 1525 e il 1535, fu ideato e realizzato da Giulio Romano (1499 – 1546) per Federico II Gonzaga (1500 – 1540) come luogo destinato all'ozio del principe e ai fastosi ricevimenti. Sin dall'origine il Palazzo si apriva, attraverso ampie logge, su vasti giardini destinati a rendere gradevole il soggiorno nel palazzo pensato su imitazione delle antiche ville romane.

La struttura architettonica delle facciate esterne dell'edificio è caratterizzata dalla lavorazione a bugnato delle superfici murarie e dalla presenza dell'ordine gigante di paraste lisce doriche che ne scandiscono il ritmo. All'interno il palazzo appare organizzato attorno ad un grande cortile quadrato chiuso sui quattro lati da paramenti murari a bugnato liscio scanditi dall'ordine unico di semicolonne doriche che sorreggono una trabeazione classica a metope e triglifi. Sebbene anche esternamente si conservino tracce di zone decorate ad affresco, è soprattutto negli interni che il visitatore può apprezzare la preziosa decorazione ad affresco e i raffinatissimi stucchi che ornano la villa. L'intera decorazione degli ambienti fu realizzata su progetto di Giulio Romano che ideò non solo la struttura architettonica dell'edificio, ma anche gli splendidi cicli decorativi ad affresco, i camini, i soffitti, i pavimenti di tutti gli ambienti, curandone ogni dettaglio, per poi affidarne l'esecuzione a una serie di qualificati collaboratori. Le sale del pianterreno, destinate ad accogliere gli appartamenti di Federico Gonzaga e dei suoi ospiti, conservano ancora oggi quasi integralmente le preziose decorazioni ad affresco e a stucco originali. Veri gioielli dell'arte manierista sono in particolare la Camera di Amore e Psiche e la Camera dei Giganti.

Nelle sale del piano superiore sono attualmente esposte al pubblico le diverse collezioni del Museo: la collezione Gonzaghesca di coni, monete, sigilli, medaglie, pesi e misure; la collezione Mondadori con i dipinti di Federico Zandomenighi e Armando Spadini e due preziose collezioni archeologiche: la collezione egizia "Giuseppe Acerbi" e quella mesopotamica "Ugo Sissa".

IL GIARDINO DEI SAPORI

Dal 26 agosto al 10 settembre, Palazzo Te diventerà teatro di un convivio contemporaneo in cui il cibo e la cultura saranno il cuore di una programmazione di eventi enogastronomici, espositivi e di intrattenimento musicale.

Nelle Fruttiere sarà ospitata la videoinstallazione di Gian Maria Pontiroli che racconterà la storia dell'eno-gastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina, da quella del passato a quella contemporanea, svelando i processi creativi e la loro evoluzione, entrando nelle cucine dove oggi si progettano e realizzano i piatti.



Nel giardino dell'Esedra i Jeunes Restaurateurs d'Europe – l'associazione che riunisce i migliori tra i giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea – interpreteranno i piatti e i prodotti mantovani realizzando cene a tema, ideando una originale proposta di Garden Food che sarà presentata al pubblico con altre pro- poste di cucina e di pasticceria della tradizione mantovana e con i vini tipici mantovani.

Le serate saranno accompagnate da eventi con ospiti internazionali del mondo della musica contemporanea e momenti performativi legati a innovativi cocktail show. Il pubblico inoltre potrà accedere a quattro speciali aree food con assaggi della gastronomia mantovana, una selezione di prodotti della pasticceria mantovana, vini tipici del territorio e le proposte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dei tre paesi coinvolti Francia, Spa- gna e Austria.

JRE è un'associazione di giovani ristoratori che desiderano condividere il loro talento e passione per il cibo con persone con interessi affini. Nata in Francia nel 1990, conta oggi in totale più di 350 ristoranti e 160 hotel, distribuiti in 16 paesi: Austria, Australia, Belgio, Croazia, Danimarca, Germania, Francia, Iralanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Slovenia, Spagna, Svizzera e Regno Unito. Alla JRE possono aderire giovani ristoratori di età compresa tra i 23 e i 42 anni e i membri che hanno raggiunto i 50 anni vengono nominati membri onorari, riconosciuti con la 'Table d'Honneur' di JRE.

Gli chef di JRE combinano un talento per la gastronomia della più alta qualità con la passione per la cucina europea e per prodotti e tradizioni locali. Un'associazione storica che vanta un network europeo con lo scopo di mettere a confronto culture culinarie territoriali e loro evoluzioni artistiche.

Alla guida europea per questo triennio in corso c'è lo chef Ernesto Iaccarino del Don Alfonso 1890 a Sant'A- gata sui dui Golfi (NA) mentre vicepresidente è lo chef Alexander Dressel del Friedrich Wilhelm a Potsdam Germania.

La compagine italiana, nata il 25 giugno del 1993 e oggi composta da 84 associati, è guidata dallo chef Luca Marchini, titolare del ristorante L'Erba del Re di Modena. Ad affiancarlo, il vicepresidente Marcello Trentini, chef del Magorabin di Torino

WWW.JRE.IT